



GK4060RVS
GK4060MAT
GK4075RVS
GK4075MAT
GK4090RVS
GK4090MAT

Handleiding
Gaskookplaat

Notice d'utilisation
Plaque de cuisson au gaz

Anleitung
Gaskochmulde

Manual
Gas hob

Pelgrim

NL	Handleiding	NL 3 - NL 8
EN	Manual	EN 3 - EN 8
FR	Notice d'utilisation	FR 3 - FR 8
DE	Anleitung	DE 3 - DE 8

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés
Benutzte Piktogramme**



Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp

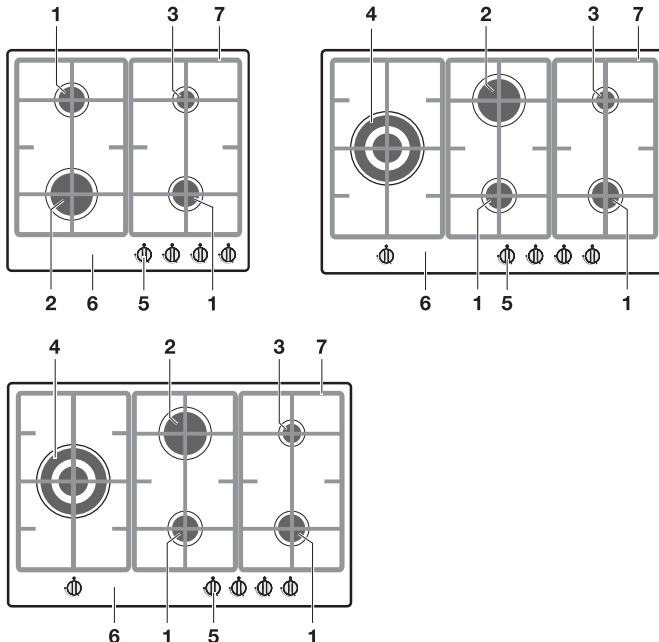
BEDIENING



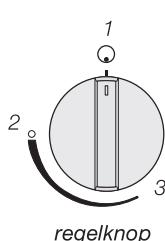
Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Beschrijving

1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. wokbrander
5. bedieningsknop
6. vangschaal
7. pandrager



Ontsteken en instellen



1. zone aanduiding / 0-stand
2. volstand
3. kleinstand

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

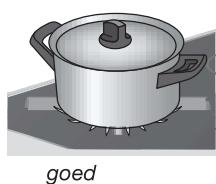
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand (2) en kleinstand (3). De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
- *De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.*

BEDIENING

Gebruik

Pannen

- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven.
Als vlammen om de pan heen branden gaat veel energie verloren.
Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een te kleine bodemdiameter. Te Kleine pannen staan niet stabiel op het kookrooster.



De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- | | |
|------------------|----------------------------------|
| • sterkbrander | minimaal 20 cm |
| • normaalbrander | minimaal 14 cm |
| • sudderbrander | minimaal 10 cm (met hulprooster) |
| • wokbrander | minimaal 20 cm |

Pandrager

- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Positioneer de pandragers op de juiste manier op de vangschaal.



Belangrijk

- Het gebruik van het toestel produceert warmte en vocht in de ruimte waar deze geïnstalleerd is. Controleer of de ruimte voldoende geventileerd is; houd de natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een mechanische ventilatie-inrichtingen (bv. een afzuigkap).
- Bij langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen.
- Als de gaskookplaat niet binnen 15 seconden ontsteekt, ventileer dan eerst de ruimte en wacht minstens 1 minuut alvorens opnieuw te ontsteken.

ONDERHOUD

Onderhoud

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.



Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen, vangschalen)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)

Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!) Het oppervlak van roestvaststalen oppervlak kan na verloop van tijd enigszins verkleurt.



Raadpleeg de website www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.pelgrim.nl of www.pelgrim.be'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld. Bougie vervuild/vochtig. Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vuchtig. Hoofdgaskraan gesloten. Storing aan het gasnet. Gasfles of -tank is leeg. Verkeerd soort gas gebruikt.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in. Reinig/droog de bougie. Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Open de hoofdgaskraan. Informeer bij uw gas-leverancier. Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst. Branderdelen vervuild/vuchtig. Verkeerd soort gas gebruikt.	Zet de branderdelen in de juiste volgorde en goed passend in elkaar. Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn. Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel

STORINGEN

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Identificatie van het model		GK4060RVS/MAT	GK4075RVS/MAT	GK4090RVS/MAT
Type kookplaat		Gaskookplaat	Gaskookplaat	Gaskookplaat
Aantal gasbranders		4	5	5
Verwarmingstechnologie		Gasbranders	Gasbranders	Gasbranders
Energie-efficiëntie per gasbrander (EEgasbrander) in %	normaalbrander: sterkbrander: wokbrander:	62,5 61,3 -	62,5 61,3 54,3	62,5 61,3 54,3
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat (EEgaskookplaat) in %		62,1	60,2	60,2

Tips om energiezuinig te koken met kookplaten

- Gebruik altijd het juiste formaat pan voor de hoeveelheid voedsel.
- Kook met zo weinig mogelijk water.
- Kook op maat, gebruik de juiste pan voor de brander.
- Kook altijd met deksel op de pan; dat zorgt ervoor dat de warmte in de pan blijft.
- Als iets eenmaal kookt, kan de brander lager gezet of soms zelfs helemaal uit.
- Gebruik een stoompan om groenten te koken. Op die manier kunnen verschillende lagen groenten op 1 brander gekookt worden.
- Met een snelkookpan is voedsel veel sneller klaar.

MILIEU ASPECTEN

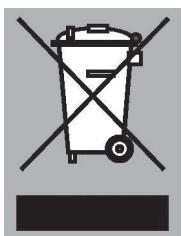
Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

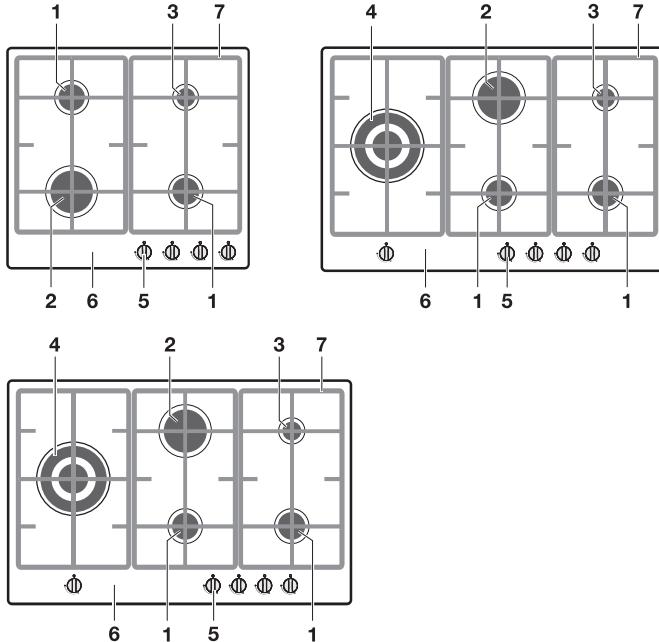
OPERATION



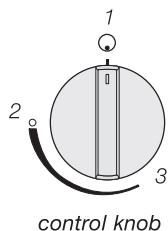
Read the separate safety instructions before using the device!

Description

1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. wok burner
5. control knob
6. drip tray
7. pan support



Igniting and setting



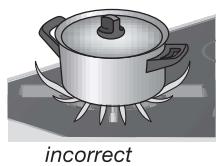
1. zone indication / 0 position
2. high setting
3. low setting

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

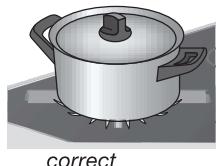
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Press the control knob fully for at least 3 seconds between high (2) and low (3) settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

OPERATION

Use



incorrect



correct

Pans

- Always ensure that the flames remain under the pan.
A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a too small base diameter. Too Small pans are not stable on the cooking grid.

The recommended pan base diameters are:

- | | |
|-------------------|--------------------------------------|
| • rapid burner | at least 20 cm |
| • standard burner | at least 14 cm |
| • simmer burner | at least 10 cm (with reduction grid) |
| • wok burner | at least 20 cm |

Pan support

- Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray.
- Position the pan supports on the drip tray in the correct way.



Important

- Use of the appliance produces heat and moisture in the room where it is installed. Make sure the kitchen is sufficiently ventilated; keep natural ventilation holes open or install mechanical ventilation devices (such as a hood).
- Prolonged use of the appliance may require additional ventilation, such as opening a window.
- On appliances with thermoelectric protection do not keep the ignite button pushed for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, open the door of the room and wait at least one minute before making a further attempt.

MAINTENANCE

Maintenance

Regular maintenance immediately after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains that are difficult to remove. Use a mild cleaning agent.

First clean the control knobs, burners and pan supports, and lastly the drip tray. This avoids making the drip tray dirty again during the cleaning process.



Note! Do not clean burner parts in the dishwasher. The detergent may harm the parts!

Stubborn stains on enamel (pan supports, burner covers, drip trays)

The best way to remove stubborn stains is with a liquid cleaning agent or a plastic scourer. Never use abrasive powder, abrasive pads, sharp objects or caustic cleaning agents.

Stubborn stains on stainless steel (drip trays)

The best way to remove stubborn stains from stainless steel is with a special stainless steel cleaning agent. Always wipe in the direction of the structure of the steel to avoid glossy patches (damage caused this way is not covered by the warranty!). The surface of stainless steel can fade slightly after a while.



Refer to the website www.pelgrim.nl or www.pelgrim.be for extra maintenance and cleaning instructions!

MALFUNCTIONS

Malfunction list

If you are in doubt that your gas hob is not working properly, this does not automatically mean there is a defect. Try to address the problem yourself first by checking the points mentioned below or visit the 'www.pelgrim.nl or www.pelgrim.be' website for more information.

Symptom	Possible cause	Solution
You can smell gas near the appliance.	The connection to the appliance is leaking.	Turn off the main gas valve. Contact your technician.
A burner does not ignite.	Plug not in socket. Faulty fuse/fuse in meter cupboard is switched off. Spark plug dirty/damp. Burner parts not installed correctly. Burner parts dirty/damp. Main gas valve closed. Gas mains failure. Gas cylinder or tank is empty. Wrong type of gas used.	Put the plug into the socket. Fit a new fuse or switch the fuse back on. Clean/dry the spark plug. Put the parts of the burner in the correct order so they fit together properly. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Open the main gas valve. Contact your gas supplier. Connect a new gas cylinder or have the gas tank filled. Check whether the gas used is suitable for the appliance. If it is not correct, contact your technician.
The burner is not burning evenly.	Burner parts are not installed correctly. Burner parts dirty/damp. Wrong type of gas used.	Put the parts of the burner in the correct order so they fit together properly. Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open. Check whether the gas used is suitable for the appliance. If it is not correct, contact your technician.
Burner extinguishes out after igniting.	You did not press the control knob long and/or deep enough (at least 3 seconds). Thermocouple is dirty.	Keep the control knob fully pressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can be longer the first time, because of the supply of gas. Clean/dry the thermocouple.

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification		GK4060RVS/MAT	GK4075RVS/MAT	GK4090RVS/MAT
Type of hob		Gas hob	Gas hob	Gas hob
Number of gas burners		4	5	5
Heating technology		Gas burner	Gas burner	Gas burner
Energy efficiency per gas burner (EEgas burner) in %	standard burner: rapid burner: wok burner:	62.5 61.3 -	62.5 61.3 54.3	62.5 61.3 54.3
Energy efficiency for the gas hob (EEgas hob) in %		62.1	60.2	60.2

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size of burner for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the burner once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

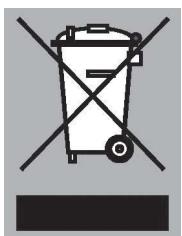
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials were used in the manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

The materials should be disposed of in a responsible manner and in accordance with government regulations.



The requirement for separate collection of household electrical appliances is highlighted by the symbol of a crossed-out dustbin which is attached to the product.

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

Declaration of conformity



We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

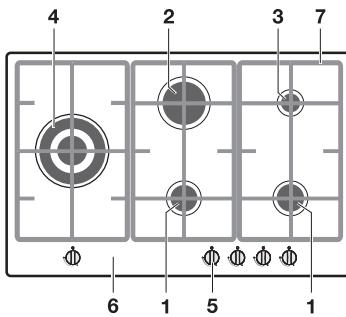
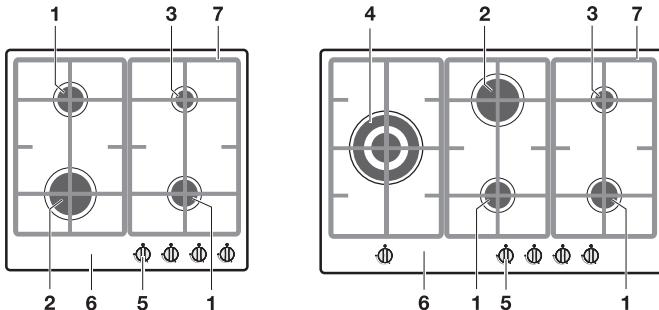
COMMANDÉ



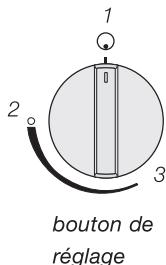
Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Description

1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. brûleur wok
5. bouton de commande
6. fond de la table de cuisson
7. support de casseroles



Allumage et réglage



1. indicateur spatial / position 0
2. position maximum
3. position minimum

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

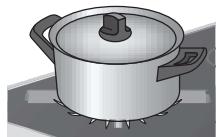
- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche.
Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant au moins 3 secondes, entre la position maximum (2) et la position minimum (3). La sécurité du thermocouple est à présent activée.

COMMANDÉ

Utilisation



incorrect



correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- Ne pas utiliser de casseroles avec un diamètre de base trop petit. Les casseroles trop petites ne sont pas stables sur la grille de cuisson.

Les diamètres de casserole recommandés sont :

- | | |
|-----------------------|--|
| • brûleur rapide | minimum 20 cm |
| • brûleur semi-rapide | minimum 14 cm |
| • brûleur mijoteur | minimum 10 cm (avec grille de réduction) |
| • brûleur wok | minimum 20 cm |

Support de casseroles

- Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson.
- Mettez-les en place correctement sur le fond de la table de cuisson.

Important

- L'utilisation de l'appareil produit de la chaleur et de l'humidité dans le local d'installation. S'assurer que la cuisine est suffisamment aérée ; ne pas obstruer les orifices d'aération naturelle ou installer des dispositifs mécaniques d'aération (ex. une hotte).
- L'utilisation prolongée de l'appareil peut exiger un supplément d'aération, comme l'ouverture d'une fenêtre.
- Sur les plaques dotées de sécurité thermoélectrique, ne pas activer l'allumage pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, ouvrir la porte de la pièce et attendre.

ENTRETIEN

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.



Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs, fond de la table de cuisson)

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur l'inox (fond de la table de cuisson)

Pour éliminer des taches tenaces sur de l'inox, employez de préférence un produit nettoyant spécifique pour l'inox. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier, pour éviter les traces brillantes (les dégâts qui s'ensuivraient ne sont pas couverts par la garantie !) La surface de l'inox peut se décolorer quelque peu au fil du temps.



Consultez le site web www.pelgrim.nl ou www.pelgrim.be pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

PANNES

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web 'www.pelgrim.nl ou www.pelgrim.be' pour de plus amples informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique. Bougie sale/humide. Composants mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Robinet d'alimentation principal du gaz fermé. Panne d'alimentation sur le réseau de gaz. La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur. Nettoyez/séchez la bougie. Placez les éléments du brûleur dans le bon ordre, en les emboîtant correctement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz. Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz. Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés. Composants du brûleur sales/humides. Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Placez les éléments du brûleur dans le bon ordre, en les emboîtant correctement. Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés. Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé. Le thermocouple est encrassé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz. Nettoyez/séchez le thermocouple.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations sur la réglementation (EU) 66/2014

Mesures selon EN 60350-2

Identification du modèle	GK4060RVS/MAT	GK4075RVS/MAT	GK4090RVS/MAT
Type de plaque	Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz	Plaque de cuisson gaz
Nombre de brûleurs à gaz	4	5	5
Technologie de chauffage	Brûleur à gaz	Brûleur à gaz	Brûleur à gaz
Efficacité énergétique par brûleur à gaz (EEbrûleur à gaz) en %	brûleur semi-rapide: 62,5 brûleur rapide: 61,3 brûleur pour wok: -	62,5 61,3 54,3	62,5 61,3 54,3
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz (EEplaque de cuisson au gaz) en %	62,1	60,2	60,2

Conseils pour cuisiner économique dans la plaque de cuisson

- Choisir des casseroles de diamètre adapté à la quantité des aliments.
- Couvrir les légumes à bouillir avec le minimum d'eau.
- Choisissez la bonne taille de brûleur pour la casserole.
- Lorsque vous cuisinez, n'oubliez pas le couvercle sur la casserole. Sans quoi, il faut 3 fois plus de temps et d'énergie.
- Baissez ou éliminez la zone de cuisson ou le brûleur lorsque la température de cuisson ou l'état est atteint.
- Les « cuit-vapeur » à étages permettent la cuisson de plusieurs aliments en même temps et donc d'économiser l'énergie.
- Une casserole à pression permet de cuire beaucoup plus rapidement les aliments.
- Si vous utilisez une plaque de cuisson électrique, choisir des casseroles à fond plat.

CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Évacuation de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Déclaration de conformité



Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

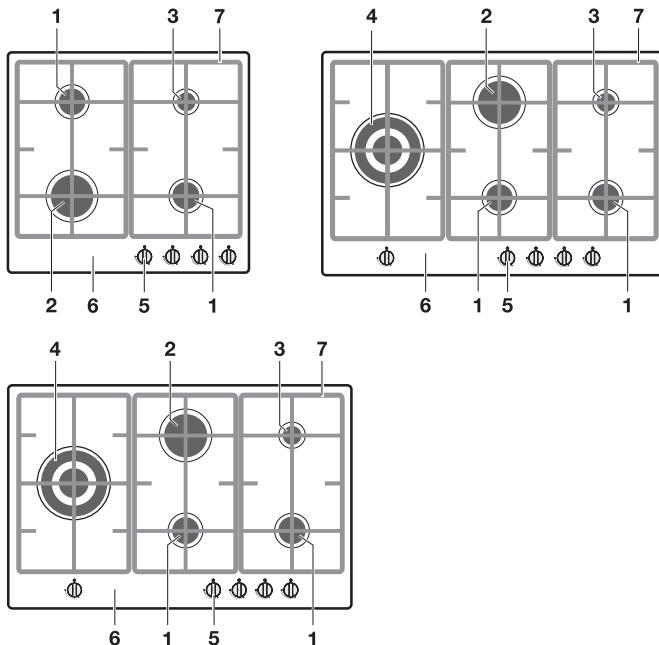
BEDIENUNG



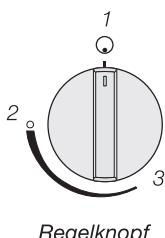
Machen Sie sich bitte zuerst mit den separaten Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

Beschreibung

1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner
4. Wokbrenner
5. Bedienungsknopf
6. Auffangschale
7. Topfräger



Anzünden und Einstellen



Regelknopf

1. Zonenanzeige / 0-Stufe
2. Vollstufe
3. Kleinstufe

Jeder Brenner kann zwischen Voll- und Kleinstufe stufenlos eingestellt werden.

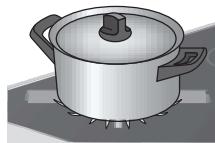
- Drücken Sie auf den Bedienungsknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird gezündet.
- Halten Sie den Bedienungsknopf mindestens drei Sekunden vollständig zwischen Voll- (2) und Kleinstufe (3) gedrückt.
Die Thermoelementsicherung wird aktiviert.

BEDIENUNG

Verwendung



falsch



richtig

Pfannen und Töpfe

- Achten Sie stets darauf, dass die Flammen unter dem Topf/der Pfanne bleiben.
Wenn Flammen um das Kochgeschirr herum brennen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe zu heiß werden.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit zu kleinem Bodendurchmesser.
Zu kleine Pfannen sind auf dem Grillrost nicht stabil.

Die empfohlenen Topf-/Pfannenbodendurchmesser sind:

- | | |
|-----------------|---------------------------------------|
| • Starkbrenner | mindestens 20 cm |
| • Normalbrenner | mindestens 14 cm |
| • Schmorbrenner | mindestens 10 cm (mit Reduziergitter) |
| • Wokbrenner | mindestens 20 cm |

Topfräger

- Setzen Sie die Topfräger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben.
- Positionieren Sie die Topfräger korrekt auf der Auffangschale.

Wichtig



- Beim Gebrauch des Geräts entwickeln sich in dem Raum Wärme und Feuchtigkeit. Sicherstellen, dass die Küche ausreichend belüftet ist. Die natürlichen Lüftungsöffnungen offen halten oder mechanische Abzugsvorrichtungen (z.B. Dunstabzugshaube) installieren.
- Bei längerem Gebrauch des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters.
- Bei Kochfeldern mit thermoelektrischer Sicherung die Einschaltung nicht länger als 15 Sekunden betätigen. Wenn sich der Brenner nach 15 Sekunden nicht eingeschaltet hat, dann öffnen Sie die Tür des Raumes und warten Sie mindestens eine Minute bevor Sie erneut das Einschalten versuchen.

WARTUNG

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfräger und dann erst die Auffangschale. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale während der Reinigung erneut verschmutzt wird.



Achtung! Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfräger, Brennerkappen, Auffangschalen)

Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)

Wenn Sie hartnäckige Flecken auf Edelstahl entfernen möchten, verwenden Sie dazu am besten ein spezielles Edelstahlreinigungsmittel. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Glanzflecken zu vermeiden (dadurch entstehende Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt). Die Oberfläche von Edelstahlteilen kann sich nach einiger Zeit verfärben.



Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be.

STÖRUNGEN

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "www.pelgrim.nl oder www.pelgrim.be".

Symptom	Mögliche ursache	Lösung
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt. Zündkerze verschmutzt. Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Hauptgashahn geschlossen. Störung im Gasnetz. Die Gasflasche oder der Gastank ist leer. Die falsche Gasart wird verwendet.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein. Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze. Setzen Sie die Brennerteile in der richtigen Reihenfolge und korrekt passend zusammen. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Öffnen Sie den Hauptgashahn. Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten. Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt. Brennerteile verschmutzt/feucht. Die falsche Gasart wird verwendet.	Setzen Sie die Brennerteile in der richtigen Reihenfolge und korrekt passend zusammen. Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind. Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten. Thermoelement ist verschmutzt.	Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern. Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN 60350-2

Modellkennung		GK4060RVS/MAT	GK4075RVS/MAT	GK4090RVS/MAT
Art der Kochmulde		Gaskochmulde	Gaskochmulde	Gaskochmulde
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4	5	5
Heiztechnik		Gasbrenner	Gasbrenner	Gasbrenner
Energieeffizienz je Gasbrenner (EEGasbrenner) in %	Normalbrenner: Starkbrenner: Wokbrenner:	62,5 61,3 -	62,5 61,3 54,3	62,5 61,3 54,3
Energieeffizienz der Gaskochmulde (EEGaskochmulde) in %		62,1	60,2	60,2

Tipps: Energiesparend Kochen mit einer Kochmulde

- Wählen Sie den Topf immer passend zum Gericht aus.
- Garen Sie die Speisen, besonders Kartoffeln und Gemüse, mit möglichst wenig Wasser.
- Wählen Sie den Gasbrenner immer passend für den Topf aus.
- Kochen mit Deckel kostet ein Drittel weniger Energie.
- Reduzieren Sie beim Kochen rechtzeitig die Kochstufe, oder schalten Sie die Kochmulde rechtzeitig ganz aus.
- Kochen Sie im Dampfkochtopf.
- Setzen Sie bei Gerichten mit langer Gardauer einen Schnellkochtopf ein.
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte möglichst eben sein wenn Sie einen elektrischen Kochmulde benutzen.

UMWELTASPEKTE

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden.

Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.

Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Konformitätserklärung



Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Das Gerätetypschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypschild ein.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer
bij de hand.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.



812834

Pelgrim

cod. 1.00A.46.0.2'ed.

812834 / VER 1 / 22-10-2019